



- 4 – Nová zařízení v oboru zpracování masa. Veletrh IFFA 2022**
Ševčík, R.
- 6 – Pokrok prostřednictvím tradice. Inovace vždy zvyšují kvalitu produktů, hygienu nebo efektivitu práce**
Krippel-Stojic, M.
- 10 – Tuna špekáčků nebo jemných párků do 15 minut. Automatická linka Seydelmann na mleté masné výrobky ve společnosti Váhala spol. s r. o. šetří čas i peníze**
Kameník, J.
- 14 – Německé strojírenství v dobré pozici**
Fraese, B.
- 18 – Systémová řešení Handtmann pro výrobky opatřené sponami**
Fürgut, M.
- 22 – Využití pulzního elektrického pole v masné technologii**
Beňo, F., Kuncová, G., Horsáková, I., Ševčík, R., Tobolková, A.
- 27 – Vývoj a dostupnost alternativních proteinů – situační zpráva**
Windhorst, H.-W.
- 34 – Kvalitativné hodnotenie vybraných bravčových šuniek z obchodnej siete**
Semjon, B., Reitznerová, A., Benešová, L., Jakobová, S., Golian, J., Marcinčák, S.
- 42 – Vplyv doby skladovania na farebnú a oxidačnú stabilitu nakrájanej kuracej a morčacej šunky v modelových podmienkach predaja v obchodnej sieti**
Reitznerová, A., Semjon, B., Makiš, A., Marcinčák, S.
- 46 – Ovlivňuje druh zvířete hmotnostní ztráty při tepelné úpravě anatomicky shodných výsekových mas? Srovnání hmotnostních ztrát vepřové pečeně a hovězího nízkého roštěnce při různých způsobech tepelné úpravy**
Kameník, J., Macharáčková, B., Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J.
- 51 – Ingrový dny 2022**
Jůzl, M.
- 46 – Comparison of cooking loss of pork loin and beef striploin in different ways of heat treatment**
Kameník, J., Macharáčková, B., Ježek, F., Bednář, J., Doležalová, J.
- 51 – Report on the Ingrový dny conference (ID 2022)**
Jůzl, M.
- 4 – New machines in the meat processing. IFFA 2022**
Ševčík, R.
- 6 – Seydelmann: Progress through tradition. Innovations always increase product quality, hygiene or work efficiency**
Krippel-Stojic, M.
- 10 – Seydelmann automatic line for comminuted meat products in Váhala spol. s r.o. saves time and money**
Kameník, J.
- 14 – German machine production in a good position**
Fraese, B.
- 18 – Handtmann system solutions for meat products with clips**
Fürgut, M.
- 22 – The use of pulsed electric field in meat technology**
Beňo, F., Kuncová, G., Horsáková, I., Ševčík, R., Tobolková, A.
- 27 – Development and availability of alternative proteins – situation report**
Windhorst, H.-W.
- 34 – Qualitative evaluation of selected pork hams from the retail**
Semjon, B., Reitznerová, A., Benešová, L., Jakobová, S., Golian, J., Marcinčák, S.
- 42 – Influence of storage time on colour and oxidative stability of sliced chicken and turkey cooked ham in model sales conditions in the sales network**
Reitznerová, A., Semjon, B., Makiš, A., Marcinčák, S.